

Artikelnummer : HUELSEN_016
Artikelname : Bio Berglinsen
Ergänzende Bezeichnung : Bio Linsen braun
Herkunft : Türkei, Italien
Ursprungsland der Rohstoffe : Türkei, Italien
Zertifikation : gemäß EU-VO über ökologischen Landbau
Zusätzliche Zertifikation : NOP

Gesetzliche Grundlagen:

Das Produkt entspricht den **deutschen und europäischen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen** (insbesondere dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, **LFGB**) nach der jeweils aktuell geltenden Fassung, sowie der aktuell geltenden **EU-Verordnung Nr. 834/2007 über den ökologischen Landbau**. Das Produkt ist im Sinne der gemäß der **EU-Verordnung über genetisch veränderte Lebensmittel** in der geltenden Fassung und gemäß der **EU-Verordnung über die Rückverfolgbarkeit** von aus **genetisch veränderten Organismen** hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln in der aktuell geltenden Fassung **nicht kennzeichnungspflichtig**. Die Ware wurde **keiner ionisierenden** Strahlung ausgesetzt.

Kurzbeschreibung / Herstellungsprozesses

Wareneingang des Rohmaterials --> mechanische Entfernung der Hülse und Fremdmaterialien --> Gravitationsseider --> Kalibrierung (Größeneinteilung) --> Entsteiner --> Metalldetektierung --> Schälen und Splitten --> Trennung --> perfektes reinigen und Sortierung durch Sortex --> Zwischenlagerung im Warenhaus --> Bunker --> Abfüllen und Verpacken --> Lagerung

Die Linsen werden zweifach Sortex gereinigt. Die Linsen werden mechanisch gereinigt. Keine Additive.

Zusammensetzung / Zutatenliste (prozentualer Anteil):

Zutat / Botanischer Name	Anteil in %
Bio Linsen / Lens culinaris	100

1) Sensorische Eigenschaften:

	Parameter	Angabe
1.1	Aussehen/Farbe	Schmale runde Linsen, braun
1.2	Geruch	Typisch, ohne Fremdgeruch
1.3	Geschmack	Typisch, ohne Fremdgeschmack
1.4	Konsistenz/Textur	Fest

2) Physikalische und chemische Eigenschaften:

	Parameter	Einheit	Wert
2.1	Feuchte	%	max. 13
2.2	aW-Wert		< 0,7
2.3	Asche	%	< 2
2.4	Fremdmaterialien	%	max. 0,01
2.5	Steine		max. 1 in 5kg
2.6	Dreckklumpen	%	max. 0,02
2.7	Reinheit	%	> 99,9
2.8	Ganze Linsen	%	> 99
2.9	Beisatz	%	max. 0,04 (inklusive max. 0,02 % Weizen Beisatz)
2.10	Schäden durch Insekten	%	< 0,01
2.11	Lebende oder tote Insekten		Keine
2.12	Unreinheiten (Glas, Metall, Holz, Plastik)		Keine
2.13	Verfärbungen	%	max. 0,02
2.14	Untereentwickelte Linsen	%	max. 0,02
2.15	Gesplittete Linsen	%	max. 5
2.16	Ungeschälte	%	max. 0,2
2.17	Bruch	%	max. 1
2.18	Größe	mm	4 - 5
2.19	Geschrumpfte Linsen	%	< 2

3) Mikrobiologische Anforderungen:

	Parameter	Einheit	Wert
3.1	Aerobe Gesamtkeimzahl	kbE/g	< 100.000
3.2	Hefen	kbE/g	< 1.000
3.3	Schimmel	kbE/g	< 1.000
3.4	Enterobakterien	kbE/g	< 100
3.5	Coliforme Keime	kbE/g	< 100
3.6	E. Coli	kbE/g	< 10
3.7	Salmonellen	in 25g	negativ

4) Rückstände, Kontaminanten, Schwermetalle und Mykotoxine:

	Parameter	Definitionen
4.1	Rückstände und Kontaminanten (Bromide, Methylbromide, Phosphin, Organochlorpestizide, Organophosphorpestizide, Pflanzen- und Lagerschutzmittel, weitere Pestizide, usw.)	Gemäß BNN-Orientierungswert
4.2	Schwermetalle (Cadmium, Blei, Quecksilber, usw.)	Gemäß der EU-VO zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln in der geltenden Fassung
4.3	Mykotoxine (Ochratoxin, Aflatoxin, Deoxynivalenol, Fumonisin, Patulin, Zearaleon, usw.)	Gemäß der EU-VO zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln in der geltenden Fassung

5) Nährwerte pro 100g:

	Inhaltsstoff	Einheit	Menge
5.1	Energie	kJ/kcal	1334 / 314
5.2	Eiweiß	g	23,5
5.3	Kohlenhydrate	g	33,2
	davon Zucker	g	0
5.4	Fett	g	1,5
	Gesättigte Fettsäuren	g	0
5.5	Ballaststoffe	g	32,5
5.6	Natrium	mg	0,6

Quelle: Souci, Fachmann, Kraut "Nährwerttabellen", 7. Auflage, Stuttgart, 2008

6) Allergeninformationen

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung:

Allergen, Inhaltsstoff, Auslöser	Spuren möglich	
Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> ja

Verwendung von Zutaten gemäß ALBA-Liste:

Allergen, Inhaltsstoff, Auslöser	Spuren möglich	
Gluten	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> ja
Weizen	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> ja
Gemüse/ Hülsenfrüchte	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja

Oben genannte Allergeninformationen beruhen auf Angaben unserer Lieferanten. Wir weisen jedoch darauf hin, dass Kreuzkontaminationen nicht zu 100 % auszuschließen sind.

7) Verpackung:

	Angabe	Einheit
7.1	Nettogewicht	25 kg
7.2	Kurzbeschreibung der Verpackung (Material)	Mehrlagiger Papiersack

Alle Verpackungsmaterialien entsprechen der EU-VO, sowie der EU-Richtlinie für Lebensmittelverpackungen in der jeweils geltenden Fassung.

8) Lagerung/Mindesthaltbarkeit:

Lagerbedingungen: kühl (< 18 °C), dunkel und trocken (65 % relative Luftfeuchtigkeit)
MHD: 18 Monate ab Produktion in ungeöffneten Originalgebinden bei einwandfreien Lager- und Transportbedingungen.

9) Sonstige Angaben

Diese Spezifikation beinhaltet Richtwerte. Schwankungen in Aussehen, Zusammensetzung, Geruch und Geschmack sind auf den natürlichen Ursprung der Zutaten zurückzuführen. Obige Spezifikation basiert auf Angaben unserer Lieferanten. Wir empfehlen, die Eignung unserer Produkte durch eigene Versuche zu prüfen.